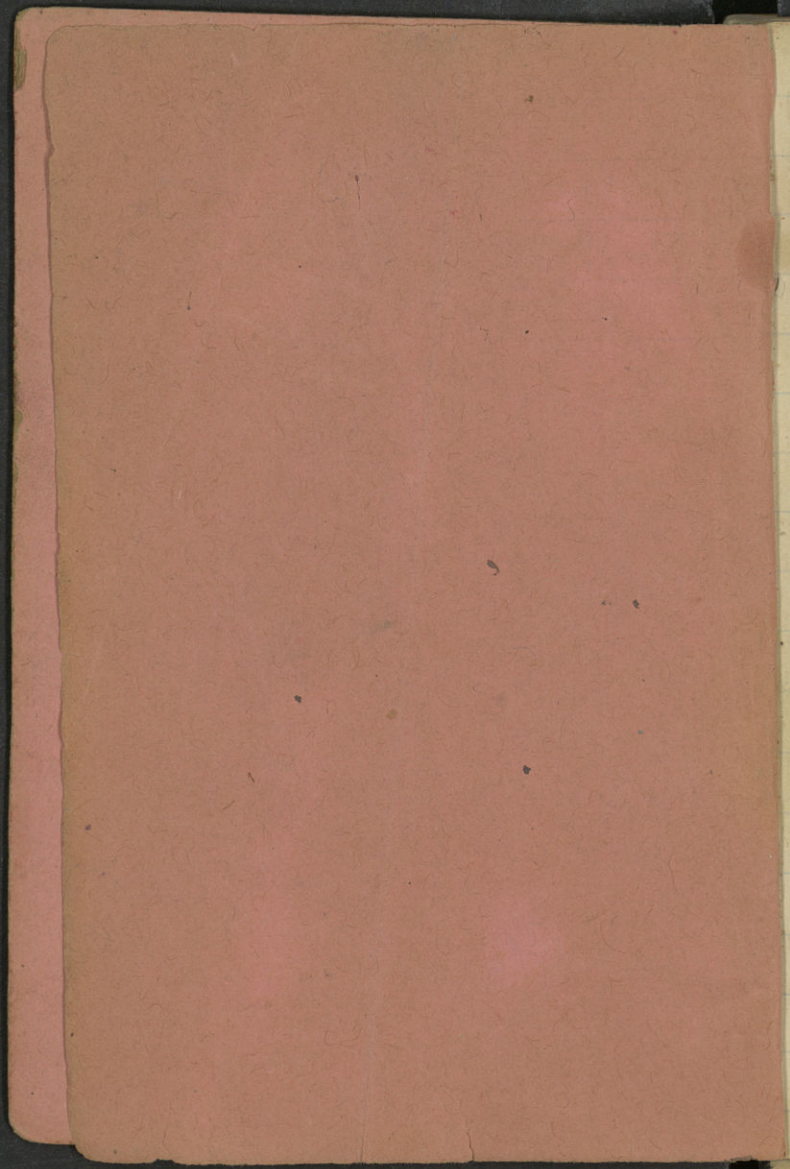




Miss

325




Ms. CLXXX

Libretas
de
Reputaciones
del
Oficio
de

El

Confitero y Cero
de
Dio Justo y Martinez
Año 1887.

Valencia a 21 Febr.



Gregorio Juste

P. Juste

natural de alay

y leños de

C

almacen



Por cuenta de D. Julio
Alvarasin

Libreta de apuntaciones

para el
Oficio

de

Confitero y Cerero
que

me puse a aprender
el Año 1888

Miguel
Valencia a 2 de Abril
Propiedad

de
Luis Buste y Martinez

Miguel

Puras Geras.

Cinco.	Hilo	Holgado
candelas yestadas 2	2	8
Se 1 onzas.	2	2
" 2 "	2	2
" 3 "	2	3
" 4 "	2	4
" 6 "	3	6
Se 1 libras.	4	7
" 2 "	6	10
" 3 "	7	14
" 4 "	8	18
" 5 "	9	22
" 6 "	10	26
" 7 "	11	30
" 8 "	12	34
" 10 "	13	38
" 12 "	15	46
" 18 "	25	70

Peso de conicazo Se cirion.

Sejandolos cirion a 2^a ~~por~~ cirion a 3^a ~~por~~ cas

Se souzer. 12 8^{on} 7^{on}.

" 2 " 6 " 6 "

" 3 " 4 " 4 "

" 4 " 3 " 3 "

" 6 " 2 " 2 "

Se 1 libras. 1 " 1 "

" 2 " 10^{on}. 19^{on}

" 3 " 18 " 27 "

" 4 " 20 " 35 "

" 5 " 25 " 43 "

" 6 " 30 " 51 "

" 7 " 35 " 59 "

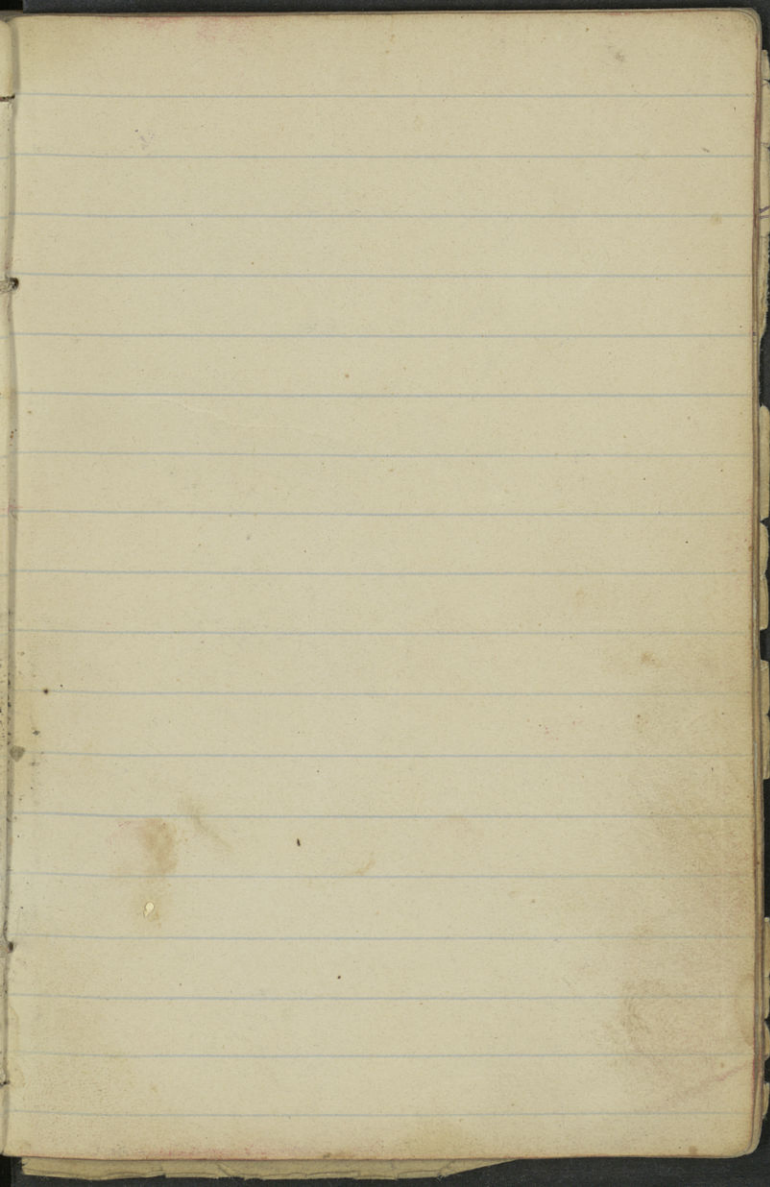
" 8 " 40 " 67 "

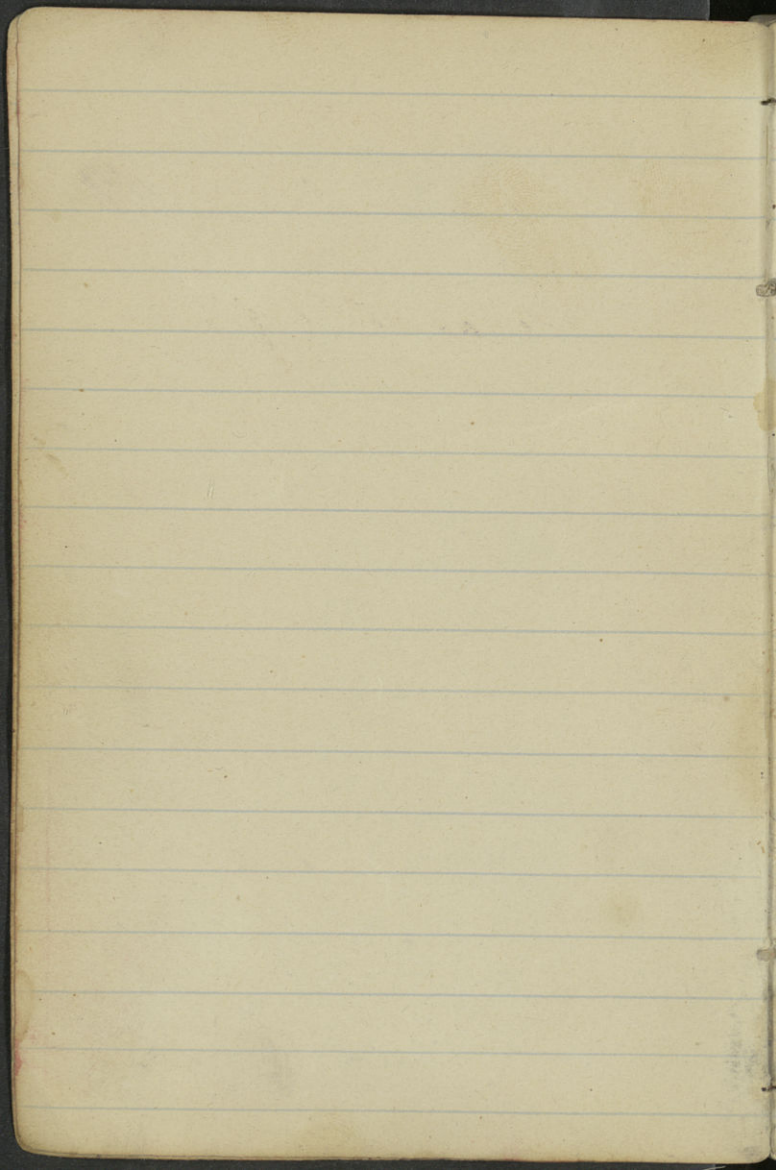
" 10 " 50 " 83 "

" 12 " 60 " 99 "

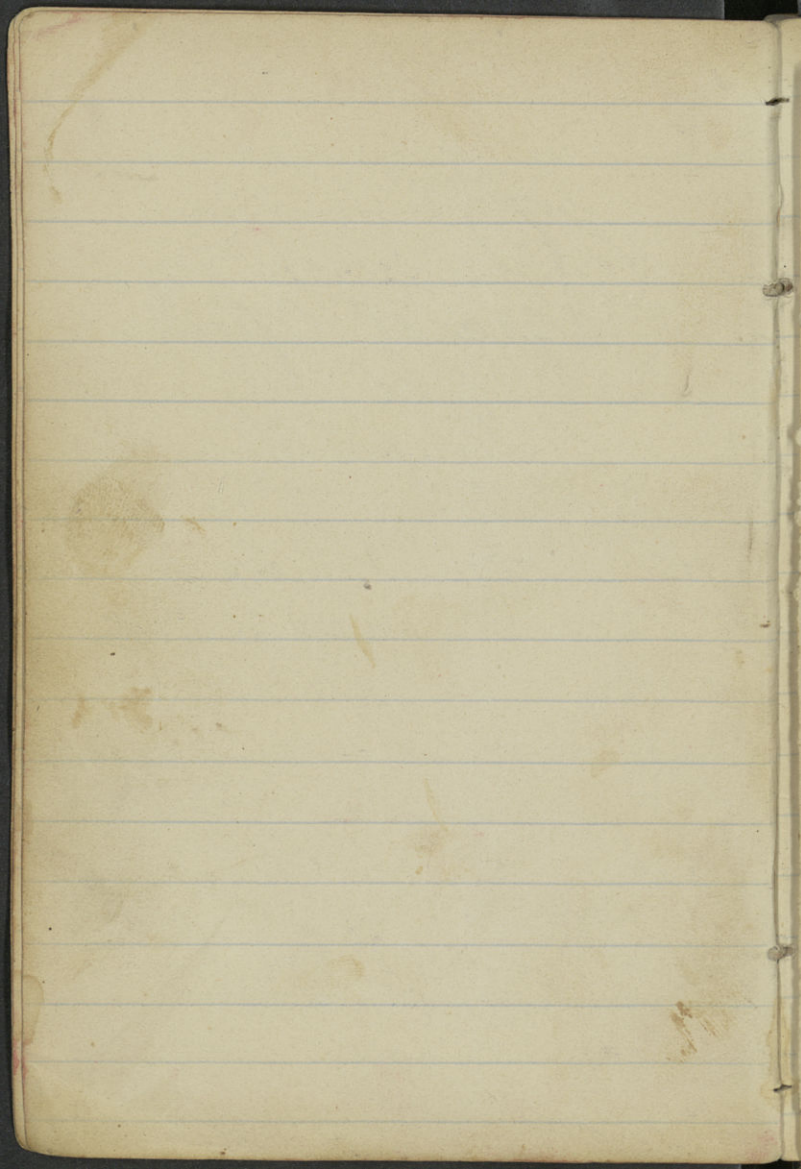
" 18 " 90 " 135 "

" aplandidos por 1^a ~~se~~ por 2^a





Para el Oficio.
Se.
Confitero.





chocolate de S. R. de B. R.

cacao	7 1/2	9
arucort.	10 1/2	7
alucendro	4 1/2	3
harina de arroz	4 1/2	1 1/2 1/2
cacela	3 1/2	3 1/2

ya si quiere chocolate	7	2 1/2
de a' puerro	1 1/2	

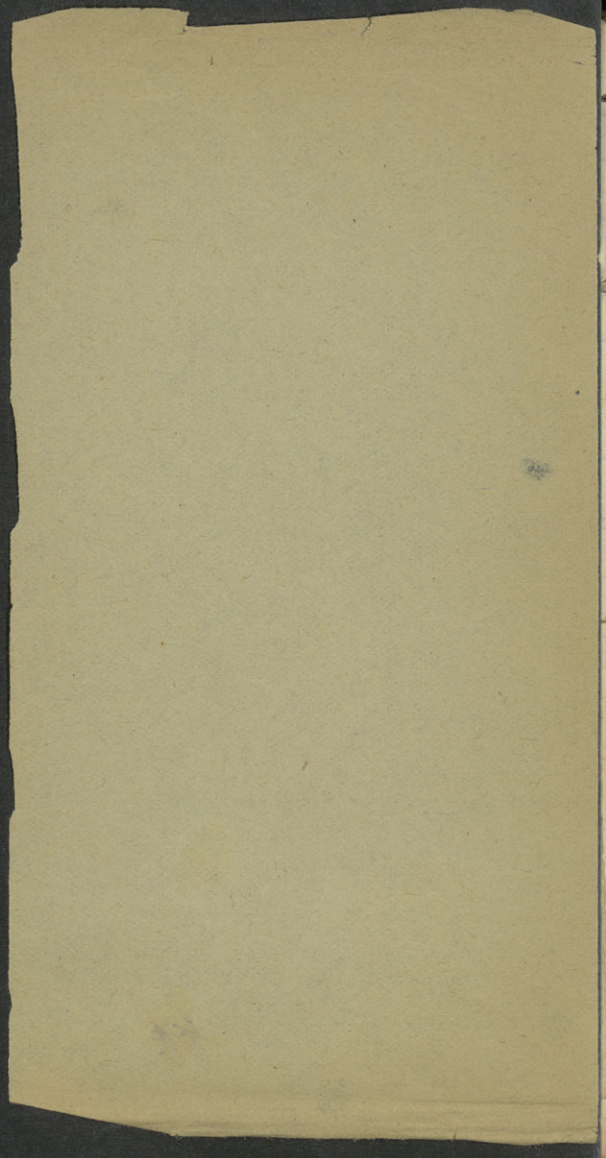
12 ~~to~~ harica

4 ~~to~~ minutes

4 ~~to~~ arrear

Starra, agia

estrella



Se trabajan las yemas
con el azucar se bate un
poco se le pone unas po-
quitas de agua y las al-
mendra y harinas dejan
solas tiernas, despues se le
bautan, las claras hechan
solas un poquito azucar que
se dejara de las pastas y
se mezclan.

Tortaditas

12 huevos.

12 onzas azucar.

8 " almendras.

8 " harinas.

Se trabajan igual q^a la tortada.

Pastel espuma.

12 claras.

18 onzas azucar punto
Seboles

Meringues

12 claras.

30 onzas azucar. bola

Meringues freias.

12 claras.

32 onzas azucar. pt^o bola

Composicion

Se trabajan las claras has-
tas que esten fuertes y se
le echa el azucar poco á
poco a los meringues

igualmente poniendo a' los
de fresas color rosas y azucar
polvo.

Miscelaneas.

2 libras azucar en grano.
3 a 1 " almendras
huevos conque aduítas.

Composicion

Se pone el almendras
y el azucar y se le ponen
huevos hartos dejarla en
saca en blanda.

Barbastro

4 huevos

2 onzas almidon

2 " almendras

4 " azucar en polvo

Composicion

Se trabajan las claras
y siempre se le pone el agu-
car almidon y almidon
con las yemas.

Huevos de Santo

6 Huevos

2 onzas azucar.

2 " almidon.

Composicion

Se levantan las claras
y se ponen el azucar yemas
y almidon, y el hervor de
presupuesto se compone
de mismas partes.

Bollos y montecados.

2 libras almendras.

8 yemas.

azúcar el que admita, puesto
de las gordas. se hace
como el marzapan,

Margaritas y francias

3 libras almendras.

2 11 azúcar.

Composición

El azúcar y las almendras
se patea con el ~~clav~~ de jen
de las mas fuerte que las
miscelaneas.

Confitar yemas

12 yemas

8 onzas azucar polvado
Suficiente

12 yemas

4 onzas azucar

6 " azucar polvo

Composicion

Se desacen las yemas y se le mezcla el azucar lo mismo al de otras excepto que conforme enaje se le pone el dulce poco a poco.

Puntorques se le dan al azucar.
Bela flojo, bela gordo, pulito
anis, emperlar flojo, emper
lar fuerte, bolante, bolap,
y caramelo.

Batido.

12 huevos

12 onzas azucar.

12 " harina

Composicion

Se trabajan las yemas con
unas poquitas de azucar y el
azucar, dejando un poquito
para las claras, y se trabajan
hastes que estan fuertes, se
mezclan la harina en la yema
y se pegan las claras.

Un bizcocho.

12 huevos.
12 onzas azucar.
10 " almidon.

Composicion.

Se levantan las claras bien fuertes se le hecha el azucar el almidon y las yemas derechas.

Cortadas.

12 huevos.
12 onzas azucar.
12 " almendra.
2 " harina.

Composicion.

Zocinitos del cielo

12 yemas

9 onzas azucar

Compromiso

Se trabajan las yemas y
separan por el tamiz
se le hecha el azucar.
en punto cubrir y si
quieren hacer con leche
se le ponen lo mismo
que a estos si elena una
poca leche menor de
medio cuartillo.

Taras confitar coco.

2 libras Se coco.

1 " " azucar.

Composicion.

Se le da al azucar punto
to caramelo flojo cuando se
saque del fuego se le pone
glaras se trabaja como si fue-
ra esponjado y antes de la
segunda cubrida se le pone
el coco.

Gemas capuspinas

Se trabaja las gemas bien
fuertes se gerbe al baño

Mariano de yru de cocida
se colara en azucar del ga-
so y se cubre.

Paras poncejos pilatos.

12 yemas 1 huevo.

2 onzas azucar.

2 " almidon,

Con y ración,

Se trabaja igual que las
capuchinas, y se escudillas
en mercurio y se llevan al
forno. Despues de cocido se
calan en azucar algo gordo
y se cubren.

Mazapan de Toledo.

2 libras almendras

1 lb onzas azucar en grano
partido en agua. despues
se separa por la piedra.

Biscocho Reinas.

30 yemas

3 $\frac{1}{2}$ onzas azucar.

3 $\frac{1}{2}$ " almidon.

6 claras batidas

Composicion

Se baten las yemas
con el azucar que estan
duros se le bantan las cla-
ras en otras caceres y se le
mezclar las harinas y la
claras se yerve al baño
maria.

Biscocho de espumas.

18 yemas batidas.

18 claras " "

4 onzas azucar.

4 " almidon,

2 medias carceras carceras
en el punto llamas de vinagre

Composicion

Se trabaja lo mismo
que el bizcocho de la reina
se esculdallas en molde y
se cuece.

Crema de mocap.

1 cuartillo leche.

8 onzas azucar.

6 " manteca vaca

6 yemas

1 onza harina arroz.

resencia de cafe.

a la brasa

Composicion

Se pone la leche, el
azucar la harina y las
yemas se desale bien y
se cuaja despues de cuaja-
das se le pone la manteca
y las herencias.

Un plato de cremas.

1 cuartillo leche.
3 $\frac{1}{2}$ onzas azucar.
1 $\frac{1}{2}$ onzas harina arroz.
8 yemas.

Cremas para palos.

1 cuartillo leche.

(caliente

unas poquita de leche) de-
jandolas tiernas y se pone al
calor del fuego a' que suban
y mientras tanto sube la
bebadura, se pasta la he-
rra ^{y leche} que sobre con la man-
teca y huevos se le da
mucho trabajo hasta de-
jarles conexas y en cuen-
to la bebadura este tramo
se le hecha a' la pasta
y se trabaja mas desaci-
endo bien las pastas, se en-
cendidas a' 2 onzas por mol
de.

Otras Salernias.

12 onzas harinas

6 onzas mantecas
1 picaras lebeduras
huevos los que abunda

Composicion

Estas se trabajan lo mismo
que las otras poniendo la
cuarta parte asinas mez-
clado en las picaras lebe-
duras lo demas lo mismo.
que las otras.

Pasta plumquet.

16 onzas azucar yerbillado.
8 " manteca de cafreca.
8 " " cerdo
12 yemas ~~yemas de huevo~~
12 claras batidas.

6 onzas harinas

1/2 11. granas de corinto
vainillas. Conyovicio.

Se ponen las yemas y
el azucar y se mezclan
un poco, despues se mez-
clan las mantecas, y despues
las harinas, y las granas,
se levantan las claras y
se mezclan ^{toda} en la pasta
se cocen en molde y
a' hornos.

Corbeter

1/2 Martillo de leche.
3 onzas manteca, cerdo.
harinas la que asunta.
buete

Composicion.

Se pone la leche y las mantecas al fuego hasta que levante el hervor se saca y se le dice las harinas despues de mezclado se vuelven las pastas en cuanto este tostadas se le ponen, buelvo poco a poco hasta que quede tiernas despues de cocidos se rellenan en claros.

Salon catalanes.

1 cuartillo aguas.
4 1/2 onzas manteca cerda.
12 " harinas.

Composicion

Se pone el agua y las mantecas al fuego hasta levantar el hervor y se saca y se le mezcla la harina se tiende despues de tortas y se añaden huevos despues de cocido rellenos en cremas y caramellados.

Pancillo de todo. Pautas.

2 libras azucar.
2 " " almendras.
de 10 a 12 clavos.
limon, rallado.

Composicion

Se mezclan el azucar con

las almuestras. el limon,
vallado y se partas con la
claras.

Sequillos.

12 huevos

8. ^{medias}

8. (cascaras de huevo aceite
harinas rochal de que admita

Composicion.

Se dejan las partas al
go tiernas y se le da mu-
cho trabajo poniendo los
huevos y el aceite primero
y despues las harinas desgu^{es}
de cocer se cocen.

Tarta para cocas finas y pas
tel de batatas.

300 Xow harina

1 libras aguardiente

1 " " Aceite

harinas la que admita

Composicion

Se pone el aceite y
aguardiente junto al
fuego y que se caliente y
se le mezcla la harina
dándole un poco trabajo.

Proequilla de Pelillas

30 yemas

8 onzas azucar.

8 " " aceite quemado.

un poco aguardiente y ha-
rinas las que admita.

Hechas de otra manera.

12 yemas.

1 huevo entero.

6 onzas aceite quemado.

4 " " azucar.

harinas las que admita

Composicion.

Se trabajan las yemas
y el huevo bien trabajado.
Despues se le hechas el aceite se
mezclas y despues la harinas
y se trabaja las partes sobre
las que ~~quedan~~ de los caramelos
bien trabajados y se acen las
don medidas iguales.

Borquillo de Castilla

28 yemas.

8 onzas azucar.

1 " manteca cerdo

$\frac{1}{2}$ libras aguardiente
harinas la que aduente

Otra medida de las mismas

80 yemas.

8 onzas azucar.

8 " manteca.

$\frac{1}{2}$ vaso aguardiente.
harinas la que aduente

Comp^{on}

Después de bien batida
de las yemas se le pone la

la harina sobre unas
mesas se pueban las yemas
y despues la manteca y
mezclas con la harina des-
pues de mezclado se le da
un amasado como la de
rebilla, se hacen y al horno.
caramoladas con cubierta fu-
erte por donde ciclatan.

Pasta florap.

2 libras harina
1 " " manteca cindo.
 $\frac{1}{3}$ " " azucar yerbillo.
2 yemas de huevo.
2 cuartos aguardiente

Gabelinas.

2 libras harinas.
1 " manteca cerdo.
 $\frac{1}{2}$ " azucar.
2 cuartos aguardiente

Granadinas.

2 libras harinas.
19 onzas azucar.
15 " manteca cerdo.
8 yemas de huevo.

Polvorones.

2 libras harinas.
1 " manteca.

8 onzas azucar.

2 yemas

2 cuartos aguardiente.

Composi^{on}

Estas pastas se tra-
bajan todas por el mismo
estilo poniendo la base
sobre una mesa se
hace un cerco y se hecha
en medio, la manteca azu-
car aguardiente y yemas
(se pone)
(un medio y repartido y
las y sablones rellena de
cabellos. extendiendo la pas-
ta sobre una mesa con
el dulo y se corta cada
pasta con el molde que le
corresponde y se cuece en la

venta con ylasas tiesas
a los puntos flores.

Penquillos.

12 huevos.

12 onzas. azucar.

8 centimos de anís.

harinas las que admita

Composicion

Se pone las harinas
en unas mesas y se extiende
poniendo en medio azu-
car huevos y anís se ha-
ce las partes algo duras
extendiendo las partes bien
delgaditas despues de cocidos
se cubren en cubierta fina p.

Faleas.

1 rumbol azucar.

2 " aguas de
acero las.

Composicion

Se lida al azucar
punto caramelo y se mez-
cla en el agua dándole
punto de belar y si se ha-
ce en azucar negro uno 1 rumbol
al azucar otro agua se mez-
cla y se pone al fuego ha-
ta punto belar.

Flan de leche.

1/2 cuartillo leche.
1/2 onzas azucar.

12 yemas
2 huevos

razaduras de limon.

Composicion

X Babacomya. X

12 yemas.

14 hojas de cola de pescado

3 onzas azucar impuro.

1 vaso de leche no muy lleno
claros de merengue.

Composicion

Se ponen el azucar la leche
las yemas y la cola de pescado
a cocer en fuego hasta
que quieras cribar se saca y esten
do tibio se le pone los claros.

Mantecaditas de Viena.

3 libras harina caudal
1 " manteca cerdo.
1 " azucar en polvo.
1 " almendras.
unas pocas canelas.

Composicion

Se tuestan las harinas
y el azucar bien torrado
la almendras tostadas y des-
pues se muele se trabaja
igual que las otras pastas
y despues de cocidas en un
tostador la trosta que se a de
hacer para cortar con el
molde grueso.

Came de Membrillo

8 unciol. pastas
6 11 azúcares
punto caramelo flojo.
Componéis

Se pone el azúcar en la
pastas y se pone al fuego
se ymite diente que seque
la pasta poniendo una po
quita en el agua.

Confiter batata en polvo

8 unciol. pastas
8 11 azúcares.
Se hace de igual
manera que el men
brillo dejándole más duro.

Pan quemado.

1	libras	lebeduras.
1	"	aguas.
1	"	azeite.
2 $\frac{1}{2}$	"	azucar.
8	"	harina rochal.
30		huevos.

Composicion

Se desaca las lebeduras con el agua despues de desachar se le pone el aceite despues los huevos y el azucar y despues los harinas se trabaja hasta que se suelte de la mesa y las manos y se pone en un cocin hasta que se han

gas buena se tiene y se deja
que se haga buena otra vez
y cuando se lleve al horno
se muto en huesos batidos.

Paciencias.

4 libras azucar.

4 11 harinas.

2 docenas de claras

y si se hacen de huevos
enteros 1 docena.

Composicion

Se levantan las claras
o se trabajan los huevos
bien trabajados se lechuga
huevos el azucar y despues
es la harina.

Para una cocida de furon de barn

27 libras de calder.

27 " " miel.

18 " de azucar florete

30 clara y levadura.

2 arrobas almendras.

Composicion

Se ponen las calder y
la miel en el qserol se
le pone el fuego y se tra-
baja hasta punto de bo-
lar se saca el fuego y se
levantan las claras cuan-
do estan fuertes se uechan
al petol y se bate un rato pe-
ro que blanque cuando ba-
ya tomando punto de capar-
lo

se pone el azucar florido al
fuego hasta punto de
caramelo y se hecha al
perol de la cocida y des-
pues se hecha la almen-
dra picada con unas cu-
chillas.

Turrón de Gijón

18 libras azucar florido
18 " miel

2 arrobas almendras.

2 docenas de claras.

Composición

Se pone el azucar y
la miel en el perol
pundido y se trabaja

lo mismo que el otro has-
to que tengas punto de care-
melo se le muela la almen-
dras desfogues sacos y se
hacen pedacitos para que
se enfrie se picas y se
muele en la ~~molida~~
bien finas se pone en el
petrol otra vez que se calien-
te bien caliente para que
este se sacos y se pone en
cajas. poniendoles un poco
azucar con canelas por
deciuas.

En Burro gaudia.

Carobes almendras
27 libras azucar polvo.

E Pasta para Barquillos.

1 lb almendras
1 " azucar
1 " harina
4 cuartillo leche
gusto a linon,

E Babarrie guelatina.

2 cuartillos leche
12 onzas azucar garbillo
18 yemas de huevos
Esencia de vainilla un poquito
to guelatina mejor.

E Pasta de piculetay
2 onzas gomas de clary entre
el que admita

Torta Cristina

12 huevos.

2 libras almendras.

2 " azucar.

$\frac{1}{2}$ onzas canela.

3 libras harina.

raspaduras de limon;

Bollito de coloria

1 Socopa huevos limon

1 libra azucar ^{raspaduras}

$\frac{1}{2}$ " manteca

harina la que admita.

Para furre.

3 libras almendras

2 " azucar.

Parap Babay.

1 docena panes.
1 libra azucar.
3 cuartillos leche.
perencias vainilla

Ojaldre

3 libras harina candor
1 cuartillo de agua
un poquito de aceite y
sal otras pocas.

Mantecado toledano.

1 libra azucar.
1 " manteca.
harina la que admita.

E. Manteca de.

2 libras harina.

2 " manteca.

1 " azucar.

huelo lorsque admita.

Pasta flor.

2 libras manteca

2 " harina

1/2 " azucar

unas pocas canelas.

Isabelina.

2 libras. harina.

1 " manteca.

$\frac{1}{2}$ libras azucar.
2 yemas y cuarto aguardiente

Americano

2 libras harinas.
1 " manteca.
1 " azucar.
5 yemas.

Pasta por la Serep.

12 yemas.
6 onzas azucar.
1 Huebo.
2 libras harinas.

8 Pastas plinquet.

12 yemas.
18 onzas azucar.
8 " mantecas.
16 " harinas.
12 claras.
4 " para las corinto.
esencias vainillas.

Lucio. Puerto, Príncipe.

12 onzas almendras recién ^{peladas.}
12 " azucar punto bolap.
4 " " suavado.
esencias vainillas.
para darle color yemas confitadas
para las portas máquinas

Partellas de café y leche.

1 cuartillo leche.
1 libra azucar.
 $\frac{1}{2}$ " glucosa.
menchaz café.
punto caramelo.

Partellas.

1 cuartillo leche.
6 yemas.
1 onza azucar.
macropharina cocidas al
baño Maria batidas.

Telam Marañón.

8 Huevos.

8 onzas azucar.

$\frac{1}{2}$ cuartillo licado

cocido al baño María batido todo

Juan Se Leche.

1 cuartillo Leche.

6 onzas azucar.

6 yemas.

cocido al baño María batido todo

Pasta De consejo.

1 docena Huevos batidos.

$\frac{1}{2}$ K. azucar.

$\frac{1}{2}$ una poco manteca.

un poco bicarbonato.
harinas las que admiten.

℞ Focineias.

12 huevos.

3 libras ~~almendra~~ azucar.

1/2 " almendras.

limon, rallado

aguardiente de uva.

harinas las que admiten.

las claras levantadas.

℞ Barbastro

8 onzas almendras.

8 " azucar.

6 " harinas

huevos los que admiten.

Abellanas de Savoyas.

30 yemas.
12 onzas azucar.
 $\frac{1}{2}$ lb. abellanas tortadas.
14 onzas harina.

Tortas dulces.

12 onzas harina.
4 " manteca.
4 yemas
4 cuartos vino relleno de dulce

Lenguas de gato.

36 yemas.
4 onzas manteca

8 onzas azucar.
1 lb " marzapán.
harina que admita.

Pasta de viaje.

3 lb yemas.
8 onzas azucar.
8 " manteca.
harina la que admita.

Pasta para ramilletes.

3½ docenas huevos.
2 libras azucar.
2 " harina.

Manteados de Huequeguas.

3 libras manteas cerdo
2 1/2 " azucar lustre.
harinas tortadas las que admite
unas pocas cenizas.

Bollos.

1 libra harinas
3 onzas azucar.
2 " manteas vacas.
1 " levaduras.
1 " huevos.
1 vaso leche.

Pastillas de azucar.

azucar punto de bras fuerte
se le saca grano y se cuellera en
almidon.

Bombones.

Azúcar punto rebres flojo.
un poco aguardiente flojo
se escudilla sobre almidon

Bombones de crema.

Azúcar punto rebres flojo
unas pocas yemas en leche

Taletines.

Foridan, en esencia vaini-
llas se escudillas sobre almi-
don que seque, y se cubre de
chocolate

Bortas de pausas.

4 libras harina.
2 " mantecas.
1 " azucar
7 pausas

Borquillas Bilbilitanas.

40 yemas.
16 onzas. azucar.
12 " aceite.
3 cuartos aguardiente.
harina lo que admita.

Borquillas.

27 huevos.

2 libras aceite
3 onzas azucar.
harinas las que admitas
cubiertas de baño.

Porquillas de Viaje.

12 huevos.
10 onzas azucar.
4 " manteca.
harinas las que admitas.

Porquillas de viaje.

18 yemas batidas.
16 onzas azucar.
1 Kilo almendra.
harinas las que admitas.

~~Periquillos~~ Se viaje x

~~x 12 huevos. x~~
~~x 10 onzas azucar. x~~
~~x 4 " manteca. x~~
~~harinas las que admita~~

Plan de Leche

1 cuartillo leche
11 yemas.
10 onzas azucar.
3 huevos.
al baño Maria.

Periquillos

24 huevos.

3 libras. azucar.
3 cuartos aguardiente,
3 " " Paniz.
harinas las que admitas

Bollitos bergamotes

18 yemas.
8 onzas azucar.
6 cuartos aguardiente.

Cortaditos

9 huevos
9 onzas azucar.
9 " " almendras.
unas pocas harinas.

8 Mantecados de Viena.

27 onzas azucar lustre.

30 " mantecas.

9 " tostada almendras.

8 libras. Harina tostada.

26 huevos.

8 onzas marzapán.

16 " azucar.

18 Clarina.

cubiertos de azucar fino Cu^{ta}

Corintos

36

yemas.

Se rasey

~~14 onzas manteca~~
~~8 " azucar.~~
~~16 " marzapan.~~
~~harinas laque admita~~

E. Borquillas

1 libra harinas.
3½ onzas azucar.
1½ " mantecas de cerdo.
18 yemas.

E. Ojaldre

1 libra harinas
1 " manteca
1 copa de espiritu de vino
1 onza sal una poca agua.

Cortados

12 Huevos

12 yemas a medio apurar.

12 onzas azucar.

11 " Harinas.

10 " almendras.

Mantequillas de Soria

1 libra azucar clarificada

1 " manteca.

Bien trabajado.

Burron

1 libra almendras, menuda

1 " azucar puto cubris.

Vizcocho Príncipe

12	yemas,
6	huevos
6 onzas	azúcar polvo
6 " "	harina
	componción

Se trabajan las yemas
y los huevos con el azúcar
bien trabajada calentando
la pasta, por 3 veces
se trabaja, un poco mas y
se le mezcla la harina
y se lleva al horno.

Turon de amibar.

14 libras de almendra

2 ~~12~~ 11 " " azucar.

punto emperlar sacandolo
grande y bien trabajado.

Turon de yema

14 libras de almendra

2 ~~12~~ 2 " " azucar.

7 u 8 docenas de yemas a me-
dio cuajar.

punto cubrir fuerte bien
trabajado.

E. Tortas finas

harina la que admite
1 libra aceite,

$\frac{1}{2}$ " " aguardiente
se dejó la pasta tierna poco trabajo.

Baba au loup

3 cuartillos de leche.

9 yemas.

6 onzas azucar.

2 1/2 cola de pescado

2 clara ~~de mercurio~~
como si fuera para mercurio.

Consejo

Se pone la leche azucar
cola de pescado y las yemas
y se pone al fuego hasta que
quiera hervir Se saca y se
deja enfriar despues se le
mezcla la clara y se escudilla
en molde dejando que se cuaje
dentro de una tabla. se le da de
color a los picos de un poco azucar y cola
y se le pone el color que se quiere que este
frio para que este cuajado.

Tortas de almendra

2 libras manteca cerdo.

2 " azucar.

1 " almendra.

harina la que admite

Composicion

Se pone la harina, azucar
y manteca y almendra sobre
la mesa se trabaja dejando
la pasta dura en cuanto afe
se corta en molde y se cuece.

Panecillos de abellana.

huevos o ~~claras~~ claras la que admite

2 libras abellana molida.

20 onzas azucar.

Panecillos de canela.

2 libras almendra

2 " azucar. canela y huevos
los que admite. o claras.

Panecillos de chocolate

2 libras almendra

2 o 3 onzas azucar un poco chocolate
huebo o el clavel la que almita.

Jamon en Sulse

Se pone el jamon a hervir
hasta que este tierno y desalado
Despues se pone en azucar y se
tiene sobre 1 o 2 horas al fuego
que yerva y se tiene 3 o 6 dias
haciendole la misma operacion
Despues se le corta un poco por el can-
to haciendole un corte para
sacarle el ~~hueso~~ hueso y despu-
es se pone azucar en grano para
que se apegue otra vez como es pava

estando caliente el jamon se
pone a escurrir y se deja en
un trozo de tela bien cubierto
para que se quite ^(que faga unos dias) y despues
se seca ~~se~~ quemandolo un
poco al rededor. se le pone
muces de ~~unos~~ ^{muces} mo^{da} clavos

§ Babaarruga ^{y perejil}

1 cuartillo de leche

9 , yemas

9 hojas cola de peiscado

4 onzas azucar en grano

corteza de limon, esencia de vani-

lla clara de merengue la que

admite se hecha al molde y

se escudilla

Magdalenas

Lo que pesen 6 huevos de
azucar 1 libra, aceite 9 onzas
harina 7 huevos un poco bicar
bonato bien trabajado todo.

Pastiles de pescado

2 libras de aceite
2 1/2 de agua
harina, la que admita
el pescado se yerve y se
despues de hervido se le pone
tollina, pimientos y perejil
a la pasta y pescado se le
pone sal se rellena y se
cuece.

Talctinas

4 hojas de cola de puerca

Babarraga

1 cuartillo leche


5 hojas cola pescando

5 yemas

4 onzas azucar

Se trabajan las yemas con la cola y
el azucar y despues le leche se cuece
hasta que quede como triada se deja
finar se levantan claras Se merenque
hasta que tenga suficiente se eche
al molde hasta que este frio se saca
mucho cuidado para no romperse y
tenga cuidado aun que baile nese cas

natural de Albarraín Bro. Seberuel


Borta de Sausas.

10 on de manteca

14 " de azucar

3 lb de harina

1 vaso de vino rancio

un poco de panna agusto
del que la hace.

Macarroni manteca

1 lb de harina

1/2 lb manteca de caa

1/2 " azucar

26 yemas.

Bagillas

1 1/2 lb marzapan

2 1/2 lb lustre

Claras levantadas

Cocacito de Paris

1 lb harina

2 lb azucar

1 lb mantequilla

1 lb huevos

12 lb almendra trozon

1 lb lustre

Cocacito Boudier

16 lb mantequilla

12 yemas un poquito de

20 lb harina

8 lb azucar

8 lb almendra trozon

Caninos

2 lb on almonds whole
2 lb " sugar
8 " wine

Pasto de Corinto

12 lb sugar escars
1 lb @ Marma
30 gomas
12 Manteca Cacciora

Solferino

20 huevos enteros
8 lb matee lace
16 " sugar
16 " Marma

Cacahat.

1 lb de coco

$\frac{1}{2}$ lb azucar p^{te} vola
una poquita yema ^{blanca} confita
de vino de jerez

Chocolate de à peseta y ^{1/2} lb.

9 $\frac{1}{2}$ Rils caracaz guayaquil.

2 $\frac{1}{4}$ " harina arroz.

2 " pinones

7 " azucar.

Chocolate de 4 lb.

9 Rils caracaz guayaquil

6 " azucar.

2 " pinones

1 $\frac{1}{2}$ " harina arroz.

Chocolate de b. r.

9 Rl.^{os} cacao de las Dos Claras

8 Rl. o $8\frac{1}{2}$ de azúcar.

1 $\frac{1}{2}$ " almendra,

1 " harina arroz.

y cuando el chocolate mas cono
temedido del precio se le pone
la carga y bizcochos.

Chocolate de S. P.

7 ~~lb~~ guayaguir.

2 ~~lb~~ caracas.

7 ~~lb~~ $\frac{1}{2}$ azúcar.

1 ~~lb~~ almendra.

1 ~~lb~~ $\frac{1}{2}$ harina arroz.

4 onzas canela.

para un cuarteron.

Chocolate de C. S.

para hacer un cuateron

6 ~~lb~~ guayaguis 1^a ^{lb}

3 ~~lb~~ caracas.

6 ~~lb~~ azucar.

1 ~~lb~~ almendras.

1 ~~lb~~ harina.

2 ~~lb~~ canela.

Chocolate de P. S.

9 ~~lb~~ caracas.

5 ~~lb~~ azucar.

2 ~~lb~~ canela.

Magdalenas

1 docena huevos

1 ~~lb~~ ~~azúcar~~ aceite.

2 ~~lb~~ harina

2 ~~lb~~ azúcar

Curon Pinon

$\frac{1}{4}$ @ pinon 1 to 2

22 arucaat 7 mil

Tortas finas

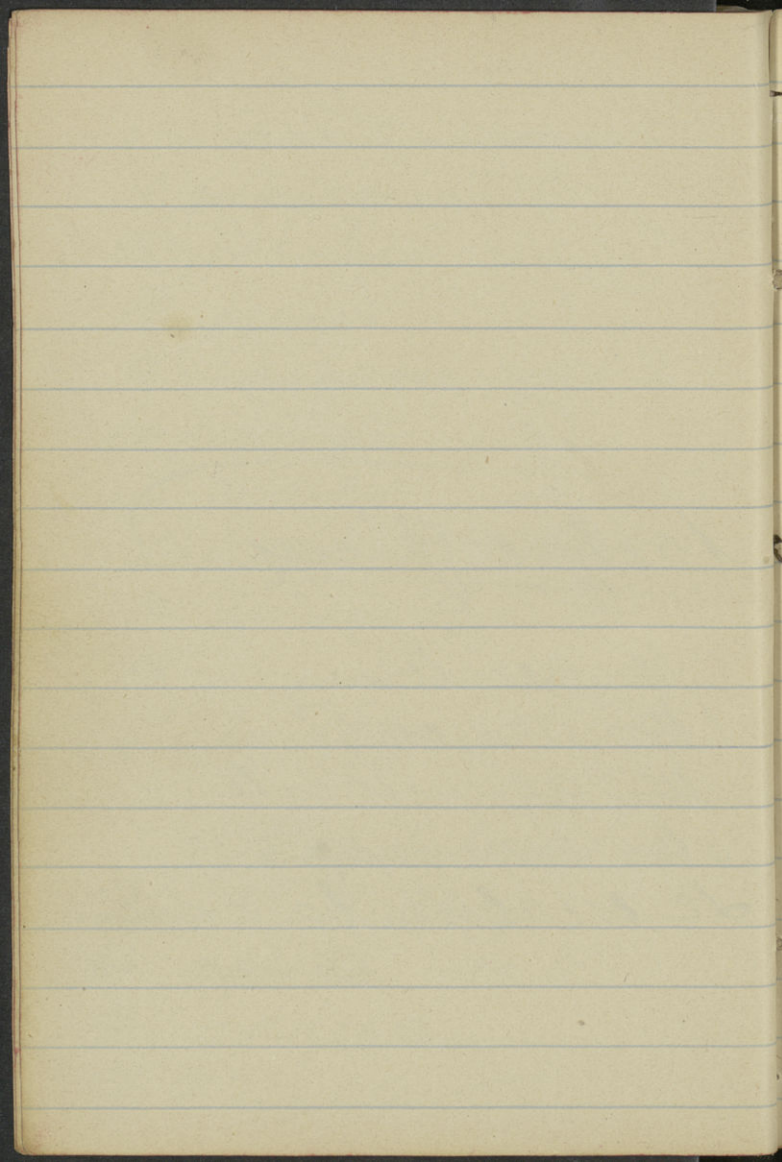
2 lbs aceite

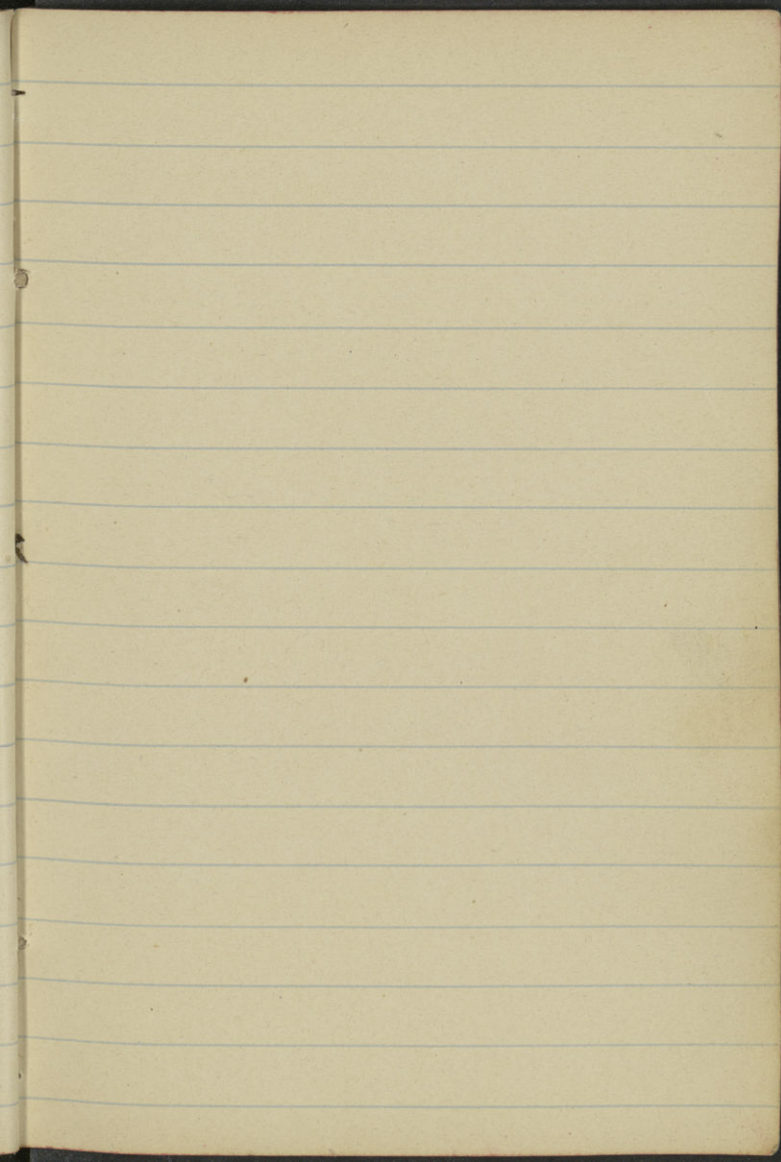
1 lb arucaat

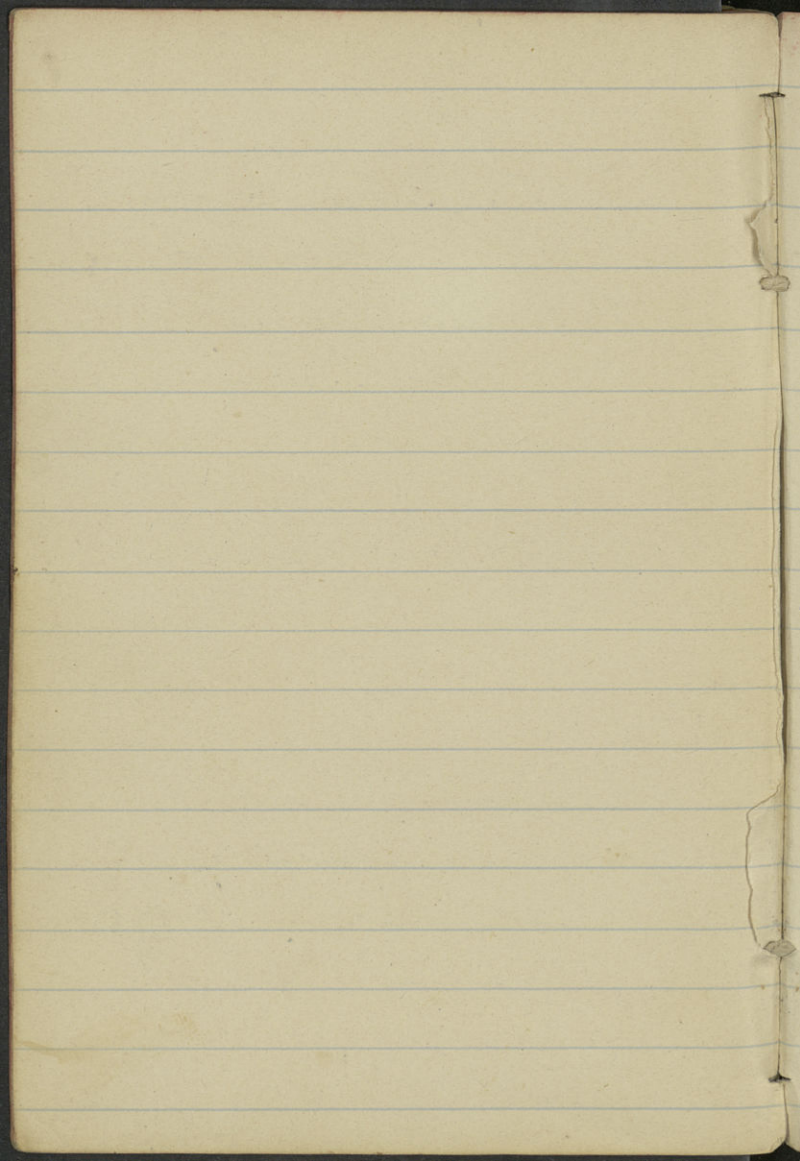
1 lb aguardiente

4 lbs harina

Se escalola la harina







Para confitar calabazas

1 docena de calabazas

1 lb ^{de sal} sal salum para hervir

Se cortan las calabazas
a lo largo y se pone en unas
tinajas con agua de barre
con agua sal se sigue has
ta poner todas las calab
zas en sal se tapas bien
y se pone unas pocas
aguas se tiene 3 dias en
sal despues se yerbe,
en cuanto se clava la co
rda sobre se saca y se
le mudan aguas tres
dias. luego se arregla
en cocinas y se le pone
otras aguas casi que yerbe,

después se quita el agua
y se le pone en azucar
dándole vueltas hasta que
este calado y se le dan
brevillas hasta prunto de
bela yondo.

Froncho

12 de al

200 fronchos. ~~12 de~~ sal.

Se pone en las tinajas
bueno que el calabazate
se yerva hasta que
se abate las una noche
y se enrolla el froncho
se le mudan las aguas
por tres veces en tres
cuando se pone al fue-
go hasta que esto bien

caliente y se pone en azu-
car se le dan los tenores
y hervidas que sean su-
nentes.

Melón.

1 ~~Libra~~ de melones
8 ~~Libras~~ de sal

Se pone igual que las
cabezas se yerbe has-
ta que entre la uña suelta
y poniendo una reducha
en unas trocitas de coque
bayas a fondo se hace
dulce mundándole agua
y la última vez se
pone la pasta al fuego
y igual que el trocisco y en
azúcar.

alficaron

1 docenas de alficaron
1 lb de sal

Haciendo la misma operacion que al apue son poniendolo despues de hervido y mudarle las aguas que son muertas se pone en azucar.

Pepinos

1 docena de pepinos
solos 3 libras de sal
mas que al alficaron

Mielon de 4000 el año
et muelon le muelon
que de muelon

Brenquillas

Se pinchan y ~~se agitan~~
sin herbar el agua han
por que suben a flor de
agua y seben sacando
conforme bay anhelando
se proua en ayunar
en cuento este calado
se de herbar.

Abeticoque

Se machaca y se yera
bien y equal que los ~~los~~
los machacandole tres o 4
aguardar de beber
de se frumen en azucar
y se hace igual que en
los demas.

Aceroles

Se y erbe igual que
la fruta superior macha
vole aguardar y haciendo las
mismas operaciones que
a los de mas azucar frio
ablandando la fruta an
tes de ponerla en azucar.

Seras de aguas

Se yerbien y en cuanto
se pelen los rabos se saca
se pelen los rabos se des-
floren y munden. Los gores
de mondadas se ponen
al fuego y conforme bayan
subiendo se sacan y se
ponen en azucar haciendo
de lo mismo que a' los de
mas.

Batatas de malaye.

Se lavan y se ponen al
fuego a' hervir hasta que le
entre la una suela y des-
pués se pelen y se buelven
al fuego a' calentar y después
en azucar.

Limoncitos

Se razan y se pone al
poniendoles 80 to libras por
cada mil, y se mezcla la
sal en agua y se hecha
en la bodega que estan los
limoncitos se yerven se en-
dulzan y en azucar.

Mauzanas

Se coge la mauzana
y se enzofra poniendo la
fruta en bodega y debajo
una paila en el azufre y
se le pego fuego despues
se pelan y se yerven para

Se sigue se da la una en
cabe y se pone en azucar.

Sorvil

Se corta por medio y se
gerbe se le mudan aguas para
quitarle la amargor y la últi-
ma agua se calienta y se pone
en azucar se pone en terrones y des-
pués hervidas

Limas.

Se desfloran y torcen se gerben
se le mudan aguas en cuanto se le a
quitado el ácido se pone a fuego des-
pués en azucar se tiene en terrones
y se le da hervidas lo ultimo

Barraja.

Se ralla ^(y desflora) y se gerve se le
muda en agua para dejarlas
dulas se vuelven a calentar
y se ponen en azucar se dan
los tenores y ~~después~~ las
perridas correspondientes.

Aguacillos 96 bueltas

Precio de las ceras = No. vellon
 Grumo. a' 180. K = 240.70 @ = 6.78 lb
 Cerecua. a' 170. K = 230.45 @ = 6.41 lb
 Cerecua ^{blanca} p. a' 100. K = 137.70 @ = 3.83 lb
 id natural a' 90. K = 124.45 @ = 3.46 lb
 Cerotina. a' 94.50. K = 130.43 @ = 3.63 lb
 Parafina ^{esta} a' 5.70. K = 75.66 @ = 2.10 lb
 Cera ^{fuerte} amarilla a' 5.00 lb

30 lb para 400 algodón

Estadal blanco al 100%

Grumo 12 lb a 6.78 lb = 81.36 lb
 Cerecua p. 12 lb a 3.83 lb = 40.56 lb
 Parafina 6 lb a 2.10 lb = 12.60 lb
 Total 30 libras = Total 134.52 lb
 80. lb algodón 400 2.33 lb
 Total 136.85 lb
 240 ~~lb~~

Algodón 400 a 70. libra

Se resulta 17 lb 900 estadal

Velas al 50% Realista
 comino 36 lb — 230"45
 cerecino 12 lb — 41"88
 cerotina 6 lb — 17"78
 289'81 r.

Grano 18 lb — 122"04
 72
 a 3 d. lb — 946"

576 r. grano 134"15 r.
 jornales 30

~~546~~ importe

Estadal, amarillo al 200%
 cera 11 lb a 5 d. lb — 55 r.
 amarilla al 2^o cerecino 22 lb a 3 1/2 d. lb — 69"08
 para puma 11 lb a 2 1/2 d. lb — 28 r.
 44 lb Total 147"78

a 6 r. lb para 6 lb algodón
 264 r. u 8 lb, ole 6 lb sales 28 lb
 estadal

Velas al 100 % Velas blancas

Cornisuro 36 lb ~ 230"45

Corcino. a. 27 lb ~ 94"50

Ceratina 9 lb ~ 33"30

22 lb total 358"25 r.

Gummo 24 lb ~ 162"72 r.

96 lb total 520"96 r.

$\left. \begin{array}{l} 48 \\ 141.03 \text{ r.} \\ 103.03 \text{ r.} \\ \text{me queda} \end{array} \right\} \text{ a } 7 \text{ r. lb } 672" \text{ r.}$

672 r. gano 151'03 r.

Estabal amarillo al 150%

cera amarilla 16 lb ~ 80 r.

ceresi^a amarilla a. 2. 16 lb ~ 94"400 r.

Parafina y tra pte 8 lb ~ 16'80 r.

$\left. \begin{array}{l} 40 \text{ lb} \\ \text{a } 4 \text{ r. lb} \\ 280 \text{ r.} \end{array} \right\} \text{ a } 40 \text{ lb } 151"20 \text{ r.}$

a 8 r. lb
320 r.

para bouas algodón

Velay al 200 % Resbollar

comienzo 36^{ts} c 230" 45 r.

Crecimiento natural. 54^{ts} c 186" 84 r.

Extracción 18^{ts} c 65" 34 r.

total 482" 63 r.

Grano 30^{ts} c 203" 40 r.

138^{ts} total 686" 03 r.

a 7^{ts} 30" jornales

saco 966 r. coste 716" 03 r.

716" 03

249" 97 r. grano

Está siendo grano sin merela

Vetas al 250 %

Tres vellos

Comienzo 36 lb c 230" 45.

Cere^{na} natural a 22 lb c 249" 12.

Ceroteña 18 lb c 65" 34.

Cubierta grueso 42 lb c 284" 76.

568 lb Total 829" 67.

a 60 lb 84" jornales

saco 1008 r. corte 913" 67 r.

913" 67

0094" 33 grano

Esta siendo grano sin mezcla.

Velas al 300 %

Resolución

Comienzo	36 ^{ts}	230"45
Cere ^{na} natural. A.	72 ^{ts}	249"12
Cerrotina	36 ^{ts}	130"68
Cubierta gruesa	48 ^{ts}	325"44
<u>192^{ts} total</u>		<u>935"69"</u>
a' 6 ^{ts} de jornales	96"	
<u>1152^{ts} coste</u>		<u>1031"69"</u>
1031"69"		
<u>120"31^{ts} gano</u>		

esto siendo grueso sin merela

Velas al 400 %

Reb^{te} vellon

Comienzo 36^{ts} 230"45^d

cer^{na} natural. A 108^{ts} 373"68

cerotina 36^{ts} 130"68

Cubierta goumo 60^{ts} 420"80

240^{ts} = 1155"61

a 62^{ts}

1440^{ts} 108 jornales

coste 1263"61^d

1440

gano . 176"39^d

esto siendo goumo sin merca

Sio Burke


Henry & Mary

Sio Burke

Constantine

Gregorio

Del Draper
amado.
1^a 1^a
1945

325
Biblioteca  Valenciana



31000009571756



